

BAB IX

KESIMPULAN & SARAN

9.1. Kesimpulan

Berdasarkan analisa faktor teknis dan faktor ekonomi, usaha produksi *snack jelly* kopi “Jesiko” yang direncanakan layak didirikan dan dioperasikan, dengan uraian sebagai berikut :

Bentuk perusahaan	: <i>Home Industry</i>
Lokasi	: Mulyosari Baru, Surabaya
Lama operasi	: Senin-Sabtu, 6jam/hari
Kapasitas	: 20 kg/hari
Jumlah tenaga kerja	: 3 orang
<i>Total Capital Investment</i> (TCI)	: Rp 84.335.605
<i>Fixed Capital Investment</i> (FCI)	: Rp 51.660.150
<i>Work Capital Investment</i> (WCI)	: Rp 32.675.455
<i>Total Production Cost</i> (TPC)	: Rp 462.457.318
<i>Manufacturing Cost</i> (MC)	: Rp 467.081.891
<i>General Expense</i> (GE)	: Rp 41.621.159
<i>Selling Cost</i> (SC)	: Rp 720.000.000
Laba kotor/tahun	: Rp 257.542.682
Laba bersih/tahun	: Rp 253.942.682
MARR	: 13,25%
<i>Rate of Return</i> (ROR)	- Sebelum pajak : 305,38%
	- Setelah Pajak : 301,11%
<i>Pay Out Time</i> (POT)	- Sebelum pajak : 3 bulan 25 hari
	- Setelah pajak : 3 bulan 27 hari
<i>Break Even Point</i> (BEP)	: 51,20%

9.2. Saran

Usaha *jelly candy* kopi “Jesiko” telah layak untuk dijalankan, namun diperlukan penjelasan yang lebih tentang produk serta pemasaran yang lebih bervariasi (video) untuk menarik konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, D. dan Mujdalipah, S. 2017. Karakteristik Organoleptik Permen Jelly Ubi (*Ipomea batatas* (L). Lam cv.) Akibat Pengaruh Jenis Bahan Pembentuk Gel, *Jurnal EDUFORTECH*. 2(1): 52-58.
- Aries and Newton. 1955. *Chemical Engineering Cost Estimation*. New York: McGraw-Hill Book Company, Inc. 196 dan 206.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *SNI (Standar Nasional Indonesia) No. 01.2978*. Sirup Glukosa.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3735-1995*. Gelatin.
- Badan Standarisasi Nasional. 2001. *Standar Nasional Indonesia (SNI) 03-6575-2001*. Tata Cara Perancangan Sistem Pencahayaan Buatan pada Bangunan Gedung.
- Badan Standarisasi Nasional. 2004. *SNI (Standar Nasional Indonesia) No. 01-3542-2004*. Kopi Bubuk.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *SNI (Standar Nasional Indonesia) No. 3547.2-2008*. Kembang lunak – Bagian 2: Lunak.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. *SNI (Standar Nasional Indonesia) No. 3140.3:2010*. Gula Kristal-Bagian 3:Putih.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. *SNI (Standar Nasional Indonesia) No. 3553:2015*. Air Mineral.
- Diharmi, A., Dedi, F., Nuri, A., dan Heruwati E. S. 2016. Karakteristik Fisiko-Kimia Karagenan Rumput Laut Merah *Eucheuma Spinosum* Dari Perairan Nusa Penida, Sumenep, Dan Takala, *Disertasi S-3*, Fakultas Pertanian Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2018. *Statistik Perkebunan Indonesia 2017-2019*. Jakarta: Sekretariat Direktorat Jenderal Perkebunan. 3.
- Edowai, D. N. 2019. Analisis Sifat Kimia Kopi Arabika (*Coffea arabica* L) Asal Dogiyai, *Jurnal Agritechnology*. 2(1): 2620-4738.
- Faridah, A., Pada K.S., Yulastri A., dan Yusuf L. 2008. *Patiseri Jilid 3 untuk SMK*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional. 3.
- Fathmawati, D., M. R. P. Abidin dan A. Roesyadi. 2014. Studi Kinetika Pembentukan Karaginan Rumput Laut, *Jurnal Teknik Pomits*. 3(1):27-32.
- Fu'ad, E. N. 2015. Pengaruh Pemilihan Lokasi Terhadap Kesuksesan Usaha Berskala Mikro/Kecil di Komplek *Shopping Centre* Jakarta, *Jurnal Media Ekonomi dan Manajemen*. 30(1): 56-67.
- Gemilang, J. 2013. *Rahasia Meracik Kopi Ternikmat*. Yogyakarta: Araska. 16.

- Gunawan, F., Suptijah, P., dan Uju. 2017. Ekstraksi dan Karakterisasi Gelatin Kulit Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersonii*) dari Provinsi Kepulauan Bangka Belitung, *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 20(3): 568-581.
- Hastuti, D dan Sumpe, I. 2007. Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin, *Jurnal Mediagro*. 3(1): 39-48.
- Harsanto, B. 2013. *Dasar Ilmu Manajemen Operasi*. Bandung: Universitas Padang Press. 103-105.
- Heldman , D. R. dan Singh , R. P. 1981. *Food Process Engineering, 2nd ed.* Connecticut: AVI Publ. Co. 51-54.
- Jackson, E.B. 1995. *Sugar Confectionery Manufacture Second Ed.* London: Blackie Academic and Professional. 36.
- Kaihatu, T. S. 2014. *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta: CV Andi Offset. 4-5.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. *Data Komposisi Pangan Indonesia: Gula Putih*. <http://panganku.org/id-ID/view> (30 November 2020).
- Kumalasari, F. 2011. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jelly Murbei Hitam (*Morus nigra* L.), *Skripsi S-I*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Maftukhah, L. A. 2016. Pengaruh Penggunaan Gelatin Terhadap Kualitas Permen Jelly Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* Merr.), *Skripsi-S1*, Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Maheswari, H., dan A. D. Firdauzy. 2015. Evaluasi Tata Letak Fasilitas Produksi untuk Meningkatkan Efisiensi Kerja pada PT. Nusa Multilaksana, *Jurnal Ilmiah Manajemen dan Bisnis*. 1(3): 1-27.
- Martono dan Hajito. 2004. *Manajemen Keuangan*. Yogyakarta: Ekonisia. 23
- Moelyono. 2016. *Farmasi Bahari*. Yogyakarta: Deepublish. 9-11.
- Muchson, M. 2017. *Entrepreneurship (Kewirausahaan)*. Jakarta: Guepedia. 98-99.
- Nishinari, K. and E. Doi. 1993. *Food Hydrocolloids : Structures, Properties, and Functions*. New York: Plenum Press. 347.
- Nurismanto, R., Sudaryati., dan Ihsan, A. H. 2015. Konsentrasi Gelatin dan Karagenan Pada Pembuatan Permen Jelly Sari Brokoli (*Brassica oleracea*), *Jurnal Rekapangan*. 9(2): 1-5.
- Nwanko, P. O., dan J. U. Ukpabi. 2018. Biochemical Composition and Glucose Syrup Production Potential of Elite Yam Varieties from Benue State, Nigeria. *International Journal of Biochemistry and Psychology*. 3(5): 1 – 11.
- Peters, M.S., and K.D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics for*

- Chemical Engineers, 4th ed.* New York: Mc Graw Hill Book Co., Inc. 110-113.
- Peranginangin, R., E. Sinurat dan M. Darmawan. 2014. *Memproduksi Karaginan dari Rumput Laut*. Bogor: Penebar Swadaya. 7-9.
- Prayitno, D. 2011. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Angkak terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jelly, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Pujawan, I.N. 2008. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Guna Widya. 60.
- Putra, B.G. A dan G. Madyono. 2017. Analisis Intensitas Cahaya pada Area Produksi Terhadap Keselamatan dan Kenyamanan Kerja Sesuai dengan Standar Pencapaian (Studi Kasus di PT. Lendis Cipta Media Jaya), *Jurnal OPSI*. 10(2):115-124.
- Rahardjo, P. 2012. *Kopi : Pandungan Budi Daya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Bogor: Penebar Swadaya. 10-12.
- Richana, N., A. Budiyo dan R. W. Arief. 2009. *Ubikayu: Inovasi Teknologi dan Kebijakan Pengembangan*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. 272-273.
- Rismandari, M., Agustini, T. W. dan Amalia, U. 2017. Karakteristik Permen Jelly Dengan Penambahan Iota Karagenan dari Rumput Laut *Euclidean spinosum*, *Journal of Fisheries Science and Technology*. 12(2): 103-108.
- Rowe, R.C., Sheskey P.J., and Quinn M.E. 2009. Handbook of Pharmace. 49.
- Salam, M.R.B. dan Larasati D. 2014. Pemanfaatan Material Rumput Laut Melalui Ekstraksi Karagenan untuk Desain Kemasan Edibel, *Jurnal Tingkat Sarjana Senirupa dan Desain*. 1(1): 3-4.
- Sasmitaloka K. S., Miskiyah, dan Juniawati. 2017. Kajian Potensi Kulit Sapi Kering Sebagai Bahan Dasar Produksi Gelatin Halal. *Buletin Peternakan*. 41(3): 326-337
- Sumbono, A. 2016. *Biokimia Pangan Dasar*. Yogyakarta: Deepublish. 46-47.
- Suryati., Nasrul, Z. A., Meriatna., dan Suryani. 2015. Pembuatan dan Karakteristik Gelatin dari Ceker Ayam dengan Proses Hidrolisis, *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*. 4(2): 66-79.
- Susanty, A dan Pujilestari, T. 2014. Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Sifat Fisikokimia Permen Jelly Rumput Laut *Euclidean cottoni*, *Jurnal Riset Teknologi Industri*. 8(16): 112-122.
- Susilowati, E. dan H. Kurniati. 2018. Analisis Kelayakan dan Sensitivitas: Studi Kasus Industri Kecil Tempe Kopti Semanan, Kecamatan Kalideres, Jakarta Barat, *Jurnal Bisnis dan Manajemen*. 10(2): 102-116.
- Udin, F. 2013. Kajian Pengaruh Penggunaan Campuran Karaginan dan Konjak dan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) Terhadap

- Karakteristik Permen Jelly, *Skripsi S-1*, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. 28.
- Winarno, S. T., dan Darsono. 2019. *Ekonomi Kopi Rakyat Robusta di Jawa Timur*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia. 19-23.
- Zimmerer, T. W., N. M. Scarborough dan D. Wilson. 2009. *Kewirausahaan dan Manajemen Usaha Kecil Sed*. Jakarta: Penerbit Salemba Empat. 345-346.